

# SALADE DE PRINTEMPS AU QUINOA ET VEGGIE BALLS

## INGRÉDIENTS

🍴 4 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 FACILE

1 paquet de Veggie Balls Garden Gourmet

200 g de quinoa

1 petit oignon rouge

1 gousse d'ail

1 betterave cuite

50 g de roquette

6 radis

1 orange

1 citron

Huile d'olive

1 petit bouquet d'aneth

Sel & poivre

Découvre un mélange de saveurs d'une délicieuse salade végétarienne accompagnée de nos Veggie Balls.

## PRÉPARATION

### 1. Faire bouillir le quinoa et préparer les légumes

Fais bouillir le quinoa selon les instructions de l'emballage pendant environ 12 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutte et laisse refroidir. Coupe la betterave en cubes et les radis en tranches. Hache l'oignon et l'ail, puis fais-les revenir dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoute les cubes de betterave et fais-les revenir brièvement.

### 2. Mélanger les légumes avec le quinoa et couper les oranges

Mélange le tout avec le quinoa. Épluche l'orange jusqu'à la pulpe et coupe-la en morceaux.

### 3. Assaisonner le mélange quinoa-légumes et faire frire les boulettes de légumes mélangées

Mélange délicatement le mélange de quinoa avec la roquette, l'orange et les radis. Assaisonne avec de l'huile d'olive, le zeste de citron, le jus, ainsi que du sel et du poivre. Fais frire les boulettes de légumes mélangées Garden Gourmet selon les indications de l'emballage.

### 4. Garnir, servir et déguster !

Sers la salade dans un bol. Répartis les boulettes et garnis de dill.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**